

# Kantine kurser 2008-09

2  
0  
0  
8

2  
0  
0  
9

**Onsdag**  
**29. oktober**

## **Raffineret rustikt – økologi på menuen**

Et gastronomisk kursus, med fokus på den danske sæson og høj råvarekvalitet. Afholdes på Grantoftegård i Ballerup med køkkenchefen Jacob Kent Molsen.

**Tirsdag**  
**11. november**

## **Det gode personalemøde – Lederkursus 1**

Det gode personalemøde kan være en udfordring at få passet ind i de daglige rutiner. Få gode råd og konkrete arbejdsredskaber med hjem, der sikrer at dit næste personalemøde bliver en succes.

**Onsdag**  
**12. november**

## **Japansk mad på dansk**

Det japanske køkken er meget mere end sushi. Japansk mad er sundt og smager fantastisk og behøver hverken være besværligt eller svært at gå til. Oplev Mr. Sticks 'N' Sushi Jens Rahbek og Tina "Suveræne" Scheftelowitz.

**Torsdag**  
**20. november**

## **Rodfrugterne i centrum**

Rodfrugter og kål er ensbetydende med moderne mad og sæson. Vi folder alle de muligheder ud de grove grøntsager og kål giver både som tilbehør, til salatskålen, det kolde og varme. Mød Sonja Bock og Tine Kjøller Ipsen.

**Onsdag**  
**3. december**

## **Den svære samtale – Lederkursus 2**

Som leder har du samtaler med din medarbejder en-til-en. Hvordan bliver du som leder god til at håndtere og styre samtalerne? Kom styrket hjem med fornyet mod til samtalen med din medarbejder.

**Torsdag**  
**8. januar**

## **Kender du kantintypen? Gå-hjem-møde med Christine Feldthaus**

Kom til en spændende og underholdende foredrag, hvor livsstilseksperten kendt fra TV stiller skarpt på kunderne i kantinen.

**Tirsdag**  
**13. januar**

## **Hvor sund er jeres kantine? – Sund kantine mad 1**

Deltag i testen og få indblik i, hvad der er jeres kantines stærke og svage sider og hør hvad der kræves for at kunne kalde sig en sund kantine.

**Torsdag**  
**d. 15. januar**

## **Thai & karry med Hanne Holm**

Danskerne har taget thai-maden til sig. Den velsmagende, enkle og sunde thai-mad gør den særdeles velegnet at servere i kantinen. Få introduktion til grundprincipperne og bliver fortrolig med brugen af thailandske krydderier.

**Tirsdag**  
**20. januar**

## **Slå stort brød op – bagning i kantinen**

Et bagekursus for kantinekøkkener! Kurset afholdes i en stor kantine, hvor brød bagt i egen stenovn er et dagligt tilbud. Få gode opskrifter, der passer til den store røremaskine og de professionelle ovne.

**Torsdag**  
**22. januar**

## **Leder af det gode team – Lederkursus 3**

I kantinekøkkenet kan du som leder ikke være med overalt hele tiden. Hør hvordan du som leder kan motivere et team af ansvarsfulde, selvtænkende og glade medarbejder.

**Onsdag**  
**28. januar**

## **Mødeservering – virksomhedens visitkort**

Mødeservering er en vigtig opgave for kantinen, da det er virksomhedens visitkort. Oplev spændende mad demonstreret både til mødefrokosten og de små møder. Instruktører er Tine Kjøller Ipsen og Tina Lindberg Faurby.

**Onsdag**  
**4. februar**

## **Sweet Valentine – Kager og desserter i kantinen**

Oplev konditor og chokolatier Marianne Valentin Nielsen demonstrere kager til hverdag og fest i kantinen. Lær hvordan du laver pynt til store og små kager, tilbehør til kager, dessertkomponenter og kager til mødeservering.

**Torsdag**  
**28. februar**

## **Kostberegning af kantine maden**

Lær hvordan du ernæringsberegner kantine maden. Hvad er fedtprocenten i den varme ret? Er du sikker på at maden er sund nok? Nu kan du få mulighed for at ernæringsberegne jeres egen mad i kantinen.

**Torsdag**  
**5. marts**

## **Sund mad i store gryder – Sund kantine mad 2**

Når den sunde mad skal på menuen i kantinen, skal storkøkkenproduktionen gøres mere sund. Lær at indarbejde principperne for sund madproduktion i den daglige arbejdsplanlægning på en nem måde i hverdagen.

**Onsdag**  
**11. marts**

## **Smart kantine mad**

Når der laves mad til mange, er der mange gryder i kog. Få ny inspiration, gode opskrifter og tips til at gøre storkøkkenproduktionen smartere og forenkle arbejdsgangene. Få gode råd og tips fra kokkene Hans Nilsson og John Karlin.

**Tirsdag**  
**17. marts**

## **Sund mad i kantinen**

Zk's populære kursus i sund kantine mad. Lær metoder til at omlægge køkkenet til sundere mad, så det bliver en god proces for både kantinepersonalet og kunderne. Kurset kan med fordel bruges ved indførelse af mad- og måltidspolitik.

**Torsdag**  
**26. marts**

## **Traditionel mad på den sunde måde**

Efterlyser dine kunder den traditionelle danske mad, men er det svært at forene det med det sunde? Oplev Sonja Bock og Malis Ravn demonstrere, hvordan man laver de gode traditionelle retter, som får det kulinariske til at gå hånd i hånd med det sunde.

**Torsdag**  
**2. april**

## **Kommunikation med kunderne – sund mad med succes – Sund kantine mad 3**

Det er vigtigt at kantine kunder tager vel imod sund mad i kantinen. Derfor er information og oplysning nødvendigt. Hør hvordan I kan få succes med sund mad i kantinen.



Se mere om Zk's ydelser på [www.2-k.dk](http://www.2-k.dk)

2 k

Zk arbejder målrettet med kantiner, og vi har en fast stab af dygtige konsulenter, der alle har specialiseret sig i kantiner. Vi hjælper kantiner med omlægning til sund mad, inddragelse af økologi, driftsforbedringer, samarbejde- og teamudvikling samt lederudvikling og stresshåndtering. Det kan være alt fra et enkelt inspirationsoplæg på personalemødet til længere udviklings- og uddannelsesforløb for kantine medarbejdere. I forbindelse med indføring af mad- og måltidspolitik i virksomheden hjælper vi med at styre processen fra start til slut.

Zk | c/o Mandag Morgen | Valkendorfsvej 13 | 1009 København K. | Tlf. 70236666 | [www.2-k.dk](http://www.2-k.dk) | [2k@2-k.dk](mailto:2k@2-k.dk)